

Açıkta satılan sütünü almayın

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Erginkaya sütün ile ilgili tartışmalara nokta koydu: Sütün ya kaynatılarak veya pastörize edilerek yahut da kaynatılıp hızla soğutularak korunur. Açık sütünü almayın ya da kaynatın

“Mükünse açıkta satılan sütünü almayın...” Altı defalarca çizilen bu çok önemli uyarıyı bir kez daha yapma ihtiyacı duyan kişi Prof. Dr. Zerrin Erginkaya. Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı olan Erginkaya, marketlerde ve şarküterilerde litresi 1.30 - 2 bin 500 kuruş arasında satılan kapalı sütlerden alamayacak kadar az ve dar gelirli vatandaşlara “Mecbur kalıp açıkta



satılan sütünü ahyorsanız lütfen çok iyi kaynatın” diye çağrıda bulundu. En uzun süreli dayanan ve besin değeri azalmayan sütün UHT yani uzun ömürlü sütün olduğuna dikkat çeken Profesör Erginkaya, “Sütün kullanıldıktan sonra mutlaka buzdolabında muhafaza edilmeli” dedi.

1. YÖNTEM: KAYNATMA

Sütün konusunda uzman olmayan kişilerin de televizyonlara çıkarak “Ahkam kestiğine” dikkat çeken ÇÜ ZF Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Zerrin Erginkaya, sütün korunması konusunda üç yöntem olduğunu belirtti. Bilimsel hiçbir temele dayanmayan yöntemlerin göz ardı edilmesini isteyen Prof. Erginkaya, “İlk yöntem kaynatmaktır” diyor ve nasıl yapılacağını şöyle izah ediyor: Kaynatma işlemi açık olarak tencerede yapılan bir işlemdir. 90-95 derecede 10-15 dakika kaynatılmalıdır. Bu yöntemle mikroorganizmaların tamamı öldürülmemektedir. Kaynatma sonucu sütün içindeki besin öğelerinde yüzde 60 ila yüzde 100 arasında azalma meydana gelir, bu sütler çabuk bozulur ve ekşir.

Sütün korunması konusundaki ikinci yöntemin pastörize edilmesi olduğunu belirten Prof. Erginkaya, bu yöntemin evlerde uygulanabilmesinin neredeyse imkansız olduğuna işaret etti. Sütün

pastörize edilebilmesi için 72-80 derece arasında 14-16 saniye süreyle ısıtılması gerektiğini belirten Erginkaya şu bilgileri verdi: Pastörize edilen sütlerde, sütte bulunan canlı bakterilerden sadece hastalık yapma özelliğine sahip olanları yüzde 90 ölçüsünde öldürülür. Ancak diğerleri tamamen yok olmaz. Bu nedenle de pastörize sütün dayanma süresi en fazla 3 gündür. Fabrikada üretiminden tüketicilere ulaştırılmaya ve tüketilmeye kadar mutlaka buzdolabı koşullarında muhafaza edilmelidir.

Kısaca UHT olarak bilinen Uzun Ömürlü Sütün elde edilebilmesi için birçok işlem yapılıyor.



Prof. Dr. Zerrin Erginkaya

AFLATOKSİN TEHLİKESİ DE VAR

Sütün ve yoğurt konusunda yalan yanlış bilgilere itibar edilmemesini de isteyen Prof. Dr. Erginkaya, SABAH Güney aracılığıyla yaptığı uyarısında kanser yapıcı özelliği ile bilinen aflatoksin konusuna da dikkat çekti. Erginkaya'nın bu yöndeki uyarısı da şöyle: İşletmeler (fabrikalar), sütün alınması sırasında aflatoksin, antibiyotik kalıntısı ve kirlilik testleri yapmaktadırlar. Bu açıdan kapalı sütler ayrıca güvenlidir. Ancak aynı işlemler, sokaktan satın aldığımız açık sütler için söz konusu değildir. Dolayısıyla böyle bir kontrol mekanizması olmadığı için sokak sütlerinde aflatoksin olasılığı söz konusu olabilir. İllaki sokaktan sütün alınıyorsa o sütün mutlaka iyice kaynatıldıktan sonra tüketilmelidir.

